

# Rhöner Zwibbels – Ploatz mit Brotteig

Den Brotteig kann man beim Bäcker kaufen,  
(1 bis 1 1/2 Pfund für ein Backblech),  
oder selbst zubereitet:

## **Brotteig Zutaten:**

1 Pfund Roggenmehl  
1 Teelöffel Salz  
1/4 Ltr. lauwarmes Wasser  
1/4 Würfel Hefe

Alle Zutaten mischen, den Teig gehen lassen und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Auf diesem Teig kommen dann die Zutaten.

## **Belag – Zutaten:**

(für 1 Backblech)

1 kg Kartoffeln  
Milch, Salz  
125 g Butter  
200 g Quark  
500 g Zwiebeln  
200 ml Öl  
200 g durchwachsener Speck  
1 Becher Schmand  
1 Ei, Kümmel

Aus gekochten Kartoffeln, etwas Milch, der Butter und dem Quark einen halbfesten Kartoffelbrei herstellen. Den Brei auf dem zuvor bereits ausgerollten Brotteig Glattstreichen. Nun gewürfelten Speck in Öl glasig dünsten, kleingeschnittene Zwiebeln mitdünsten lassen, etwas salzen und die Masse anschließend erkalten lassen. Danach den Schmand und das Ei darunterrühren und Alles zusammen auf den Kartoffelbrei streichen.

Den Ploatz reichlich mit Kümmel bestreuen und im Ofen bei ca. 230 Grad 25 Minuten lang backen.